

Воды значительной минерализации от 3 до 5 г/л по плотному остатку распространены в районе Евлаха и Лемберана и в северо-восточной части, северо-западных частях Мильской степи.

Наибольшая минерализация свыше 10-25 г/л (рассолы) в границах Карабахской степи наблюдаются к востоку от с. Лемберан, а также в районе Евлаха и Зардоба. Под влиянием канала глубина залегания грунтовых вод до 1 метра увеличилась от

8 до 15%, 1-2 м от 21-32%, 2-3 м от 29 до 35% от общей площади. Одновременно уменьшилась глубина залегания грунтовых вод градации 3-5 м от 19 до 12% и более 5 м от 23 до 6%.

В результате режимных наблюдений, установлено, что глубина воздействия ВКК на расстоянии до 10 м от канала - 15 м; на расстоянии до 500 м от канала 8-14 м; 1000 м - 7-15 м; 2000 м - 6-14 м; 3000 м - 3-10 м; 6000 м - 2-8 м (таблица № 5).

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Аверьянов С.Ф. Борьба с засолением орошаемых земель. М.: Колос, 1978, с. 218-265. 2. Алимов А.К. Ирригационные каналы и их влияние на экологическую обстановку. Баку-Элм-1996, с.5-12. 3. Исрафилов Г.Ю. Грунтовые воды Кура-Араксинской низменности. Издательство "Маариф", Баку-1972, с. 49-136. 4. Полубаринова-Кочина П.Я. Теория движения грунтовых вод. М.: Наука, 1977, 664 с.

## ABŞENRON BÖLGƏSİ ŞƏRAİTİNDƏ YETİŞDİRİLƏN BƏZİ TEXNİKİ ÜZÜM SORTLARINDAN MƏQSƏDƏUYĞUN İSTİFADƏ ETMƏK ÜÇÜN TEXNOLOJİ İSTİQAMƏTLƏR

X.T.ABASOVA, aspirant  
Azərbaycan ET Üzümçülük və Şərabçılıq İnstitutu

Son vaxtlar ölkəmizdə üzümçülük və şərabçılığın inkişafına xüsusi diqqət yetirilir. Üzümçülüyn inkişafı ilə birbaşa bağlı olan şərabçılıq yüksək iqtisadi gəlirlili sahələrdən biridir.

Dünya və ölkədaxili bazarlarda yüksək keyfiyyətli şərablara tələbat artdığından, həmçinin şərabçılıq məhsullarının böyük əksəriyyəti özəlləşdirildiyindən, keyfiyyətli məhsulların istehsalına şəxsi maraqlar da çox yüksəlmişdir.

Şərabların keyfiyyətinin yüksəldilməsi isə müxtəlif şərab istehsalı istiqamətinə uyğun xammalın düzgün müəyyənləşdirilməsindən və yeni mütərəqqi texnologiyaların tətbiqindən birbaşa asılıdır.

Qeyd edək ki, AzETÜŞİ-nun Abşeron rayonunda yerləşən Ampeloqrafik Kolleksiya bağında keyfiyyətli şərab istehsalı üçün əvəzsiz xammal olan bir sıra texniki üzüm sortları yetişdirilir.

Tədqiqat işimizin məqsədlərindən biri Ampeloqrafik Kolleksiya bağında becərilən bəzi texniki üzüm sortlarının (Göy-göl, Kəpəz, Şirəli, Bəhrəli, Bayanşirə, Rkasetli və s.) mexaniki, biokimyəvi xüsusiyyətlərini öyrənərək, onların texnoloji istifadə istiqamətlərini müəyyənləşdirmək, onlardan alınan məhsulların (şərab və s.) fiziki-kimyəvi göstəricilərini və orqanoleptik xüsusiyyətlərini təyin etməkdən ibarət olmuşdur.

Tədqiqat materialları üzərində aparılan mexaniki, biokimyəvi analizlər göstərir ki, Abşeron şəraitində becərilən Göy-göl və Kəpəz üzüm sortları texniki üzüm sortlarına məxsus tərkibə malik olur və onlardan yüksək keyfiyyətli qırmızı və cəhrayı desert şərabları

hazırlamaq mümkündür.

Təcrübi şərab nümunələrinin hazırlanması üçün üzümün texniki yetişkənliyini mütləq təyin etmək lazımdır. Qırmızı desert şərablarının hazırlanmasında istifadə olunan məhsulun şəkərliliyi 20%-dən, titrlənən turşuluğu isə 5q/dm<sup>3</sup>-dən az olmamalıdır (2,5,6).

Göy-göl və Kəpəz üzümü sortlarında şirə çıxımı yüksək olub, salxımların 85,6%-87,4%-ni təşkil edir. Şirədə şəkərlilik müvafiq olaraq 18,6-19,4q/100 sm<sup>3</sup>, titrlənən turşuluq isə 6,2-5,4 q/dm<sup>3</sup> arasında müəyyən edilmişdir. Məhsul yığıldıqdan sonra AzETÜŞİ-ə gətirilmiş və üzümün emalı laboratoriyasında müasir texnologiya ilə Göy-göl üzüm sortlarından qırmızı desert (gilə cecədən ayrılmışdır), Kəpəz üzüm sortundan isə Çəhrayı desert şərab (gilə cecədən ayrılmışdır) nümunələri hazırlanmışdır. Şərab nümunələrinin fiziki-kimyəvi göstəriciləri aşağıdakı analizlərlə təyin edilmişdir:

1) Şəkər, q/100 sm<sup>3</sup> - Bertran üsulu, 2) Spirt, % - həcm - qovma üsulu (spirtölçən), 3) Xüsusi çəki, d<sub>20</sub><sup>20</sup> - piknometrlə, 4) Titrlənən turşuluq, q/dm<sup>3</sup> qələvi ilə (KOH-lə titrləmə), 5) Uçucu turşuluq, q/sm<sup>3</sup>-sərf olunan CH<sub>3</sub>COOH hesabı ilə, 6) Fenol maddələri, q/dm<sup>3</sup>-permanqanometrik üsul ilə, 7) Ekstrakt, q/dm<sup>3</sup>-hesablama üsulu, 8) Dabbaq və rəng maddələri-permanqanometrik üsul, 9) Kükürd, mq/dm<sup>3</sup>-birbaşa yodometrik üsul ilə (1,3,5).

Hazırlanmış şərab nümunələrinin fiziki-kimyəvi tərkiblərinin yuxarıda göstərilən metodiki qaydada aparılmış analizlərinin nəticələri cədvəl şəklində verilmişdir.



Göy-göl və Kəpəz üzüm sortlarından hazırlanmış şərab nümunələrinin fiziki-kimyəvi və orqanoleptik göstəriciləri (2005-ci il)

Göstəricilər	Şərab nümunələri			
	Göy-göl (qırmızı desert şərabı)	Ümumi texnologiya üzrə hazırlanmış Mədrəsə sortunun qırmızı desert şərab nümunəsi (Nəzarət)	Kəpəz (cəhrayı desert şərabı)	Ümumi texnologiya üzrə hazırlanmış Mədrəsə və Rkasiteli sortunun qarışığından ibarət cəhrayı desert şərab nümunəsi (Nəzarət)
Xüsusi çəki, d <sup>20</sup> <sub>20</sub>	1,0421	1,0415	1,0416	1,0410
Spirt, % həcm	16,1	16,0	16,0	15,8
Turşuluq, q/dm <sup>3</sup>	uçucu	0,4	0,3	0,30
	titrlənən	5,0	3,9	4,0
	şərab	2,09	2,18	2,15
Fenol maddələri, q/sm <sup>3</sup>	0,832	0,693	0,624	0,554
Şəkər, q/100sm <sup>3</sup>	16,0	16,0	16,0	16,0
Ekstrakt, q/sm <sup>3</sup>	ümumi	166,0	164,7	163,4
	çevrilmiş	6,0	4,7	3,4
Kükürd, mq/dm <sup>3</sup>	ümumi	152	158	156
	sərbəst	21,6	20,2	25,8
Dequstasiya qiyməti, 10 bal	9,3	9,0	9,3	9,1

Göy-göl qırmızı desert şərab nümunəsi Mədrəsə sortundan alınmış şərabla, Kəpəz sortundan alınan cəhrayı şərab nümunəsi isə Mədrəsə və Rkasiteli sortunun qarışığından alınan şərab nümunəsi isə müqayisəli təhlil olunmuşdur.

Cədvələ nəzər saldıqda görünür ki, Göy-göl qırmızı desert şərab nümunəsində spirtlilik 16% həcm, titrlənən turşuluq 5q/dm<sup>3</sup> təşkil edir. Bu şərab nümunəsi qırmızı desert şərabına xas fiziki-kimyəvi tərkibə malik olub, dequstatorlar tərəfindən yüksək -9,3-balla qiymətləndirilmişdir.

Nəzarət qırmızı desert şərab nümunəsi isə dequstatorlar tərəfindən 9,0 balla dəyərləndirilmişdir.

Göy-göl sortundan alınmış qırmızı desert şərab nümunəsinin fiziki-kimyəvi göstəriciləri nəzarət nümunəsindən heç də fərqlənmir. Qeyd edək ki, Nəzarət nümunəsi Azərbaycanın qiymətli texniki üzüm sortlarından olan, qırmızı desert, qırmızı süfrə şərablarının hazırlanması üçün ən qiymətli mənbə, xammal sayılan Mədrəsə sortundan hazırlanmışdır.

Kəpəz üzüm sortundan hazırlanmış cəhrayı desert şərab nümunəsində isə xüsusi çəki 1,0416, spirt 16% həcm, titrlənən turşuluq nisbətən az 3,9 q/dm<sup>3</sup>, şərab turşusu 2,18q/sm<sup>3</sup>, şəkər 16,0q/100sm<sup>3</sup>, ümumi ekstrakt 164,7q/dm<sup>3</sup> təşkil etmişdir. Qeyd olunan şərab nümunəsi nəzarət şərab nümunəsindən fiziki-kimyəvi göstərici-

lərinə görə heç də geri qalmır, hətta bəzi xüsusiyyətləri nə görə ondan üstünlük təşkil edir. Odur ki, dequstatorlar tərəfindən nəzarət cəhrayı desert şərab nümunəsi 9,1 balla, Kəpəz üzüm sortundan alınmış şərab nümunəsi isə 9,3 balla qiymətləndirilmişdir.

Ədəbiyyat mənbələrinə görə desert şərablarda spirt 12-17%, şəkər isə 2-35 q/100 sm<sup>3</sup> həcmində olmuşdur (6).

Göründüyü kimi Göy-göl və Kəpəz üzüm sortlarından yüksək keyfiyyətli desert şərablar almaq mümkündür. Hər iki şərab nümunəsinin biokimyəvi, fiziki-kimyəvi və orqanoleptik xüsusiyyətləri tələbatlara tam uyğundur. Ona görə də AZETÜSİ-nun dequstatorları bu şərab nümunələrini yüksək qiymətləndirərək Abşeron bölgəsində fəaliyyət göstərən üzüm emalı məsisələrində geniş istehsalını tövsiyyə etmişdirlər.

#### ƏDƏBİYYAT

1. Валушко Г.Г. Технология столовых вин. Москва: Пищевая промышленность, 1969, 305 с.
2. Книга о вине. Ростов-на-Дону: Феникс, 1999, 320 с.
3. Короткевич А.В., Рыкова Л.И. Руководство по химии вина. Кишинев: Картия Молдовеняске, 1960, 394 с.
4. Методика технологической оценки сортов винограда. Москва, 1969, 59 с.
5. Методы технологического и микробиологического контроля в виноделии. Москва: Пищевая Промышленность, 1980, 144 с.
6. Энциклопедия виноградарства. Кишинев: Молдавской Советской Энциклопедии, 1986, т. 1, 511 с.

## PAMBIQÇILIQDA MİNİMAL BECƏRMƏNİN EFFEKTİ

A.E. MİRZƏYEV, aspirant  
Azərbaycan ET "Aqromexanika" İnstitutu

**P**ambıq bitkisinin becərilməsi üzrə aqrotekniki tədbirlər kompleksində və texniki tərəqqi bazasında yüksək məhsulun alınmasında torpağın əsas və səpinqabağı becərilməsinin eləcə də cərgəarası becərmələrin olduqca böyük əhəmiyyəti vardır.

Əsas becərmə əkinçilikdə yüksək enerji sərfinə malik olan əməliyyatdır. Bu əməliyyat başlıca olaraq böyük dartı qüvvəsinə malik olan güclü, ağır traktorlarla yerinə yətilir. Ağır traktorlardan və kənd təsərrüfa-

tı maşınlarından becərmədə çoxlu sayda istifadə edilməsi nəticəsində torpağın üst qatı həddən artıq sıxılır. Bunun nəticəsində torpağın aşağı və yuxarı qatları arasında qaz mübadiləsi pisləşir, sıxlaşma zamanı torpaqda məsamələr dağıldıqdan suyun aşağı qatlara axması azalır. Deməli, sıxlaşma torpaqda su, hava, istilik və qidalanma rejiminin pozulmasında başlıca səbəb olub, ümumilikdə onun münbitliyini azaldır.

Məlumdur ki, pambıq bitkisinin vegetasiya